Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Sandwichera	WM-SW2 Series

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

2. No toque superficies calientes. Use las asas y guantes.

3. Para proteger contra fuego, choques eléctricos y daños a las personas, NO SUMERJA EL CABLE, CLAVIJA O LA UNIDAD en agua u otros líquidos.

4. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.

5. Desconecte del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o de sacar piezas y antes de limpiar.

6. No usar el producto o ningún otro equipo eléctrico si el cable o clavija es dañado, si presenta mal funcionamiento la unidad, o si lo tira o daña de cualquier manera. Devuélvala al fabricante o Centro de Servicio Autorizado Cuisinart para la examinación, reparación, o ajuste.

7. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuego, choque eléctrico o daños a las personas.

8. No use en exteriores.

9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o alacena, o que toque superficies calientes.

10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas u horno eléctrico.

11. Desconecte la unidad cuando haya terminado de usarla.

12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.

13. Extreme precacuciones al mover este aparato cuando contenga aceite o algun líquido caliente.

14. Siempre conecte el cable al aparato, y despues al tomacorriente, para desconectar, desconecte del tomacorriente.

15. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE FUEGO O DESCARGA ELÉCTRICA, LA REPARACIÓN DEBE SER REALIZADA UNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO, NO RETIRE LA BASE, NO CONTIENE PARTES DENTRO QUE PUEDAN SER REEMPLAZADAS POR EL USUARIO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

NOTAS

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una vez que a terminado de usar la sanwichera, retire la clavija del tomacorriente. Levante la tapa para que se enfrié.

Nunca desarme la sandwichera para su limpieza. Simpelemente retire las migajas con una brocha suave y absorva cualquier exceso de aceite o restos de relleno con un trapo seco y suave o una toalla de papel.

También puede limpiar las placas con un trapo húmedo. Esto prevenirá que el aceite y los rellenos se queden pegados y causen manchas . **Asegúrese que las placas estén totalmente frías antes de limpiar**. Si los alimentos se pegan a las placas simplemente derrame un poco de aceite para cocinar en el área y déjelo ahí por 5 minutos, permitiendo que la acumulación se suavice para retirarlo fácilmente.

El exterior de la sandwichera puede ser limpiado con un trapo seco. Nunca use limpiadores abrasivos o fibras duras. NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O LA UNIDAD EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

ALMACENAMIENTO

Guarde con el cable enredado alrededor de la base. Para el almacenaje compacto, la sandwichera puede colocarse de manera vertical sobre la parte posterior.

La sandwichera ha sido diseñada con una característica especial que traba la tapa durante su almacenaje.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V
60 Hz
640 W

INTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE

Un cable de alimentación corto reduce el riesgo de enredo sobre uno más largo. Puede ser usada una extensión con los cuidados necesarios. El grado eléctrico marcado en la extensión debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico del aparato. La extensión no debe colocarse sobre la alacena o en la mesa donde puede ser tirada por los niños o animales.

AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar su Sandwichera por primera vez, retire todo el papel protector y embalaje. Remueva cualquier resto de polvo del envío limpiando las placas con un paño húmedo.

2. Precaliente la sandwichera. Cierre las placas y conecte el cable a un tomacorriente de 120 V. La luz roja encendida es señal de alimentación. La luz verde indicara que esta lista para su uso.

Nota: La primera vez que use su parrilla para emparedado, es posible que despida olor y humo leve. Esto es normal, es común en los aparatos con superficie antiadherente.

3. Cuando se enciende la luz de indicador verde coloque los ingredientes en la placa inferior. Cierre la tapa y asegúrela.

4. La luz verde se apagará y la luz roja se encenderá una vez más. Puede tomar algunos segundos para que la luz roja se encienda, esto es normal.

5. La luz verde se encenderá de nuevo una vez que los alimentos se encuentren listos para comer.

6. Retire los alimentos desprendiendo suavemente los bordes con una espátula de plástico resistente al calor. Jamás use utensilios de metal, pueden dañar la cubierta antihaderente.

7. Desconecte siempre el cable del tomacorriente una vez completado el proceso.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. Luz indicadora
Luz roja: la sandwichera esta conectada.
Luz verde: la sandwichera esta lista para cocinar.
Luz verde parpadeante: los alimentos están listos para comer

2. Seguro de tapa inferior
Asegura el asa para contener lo que cocina.

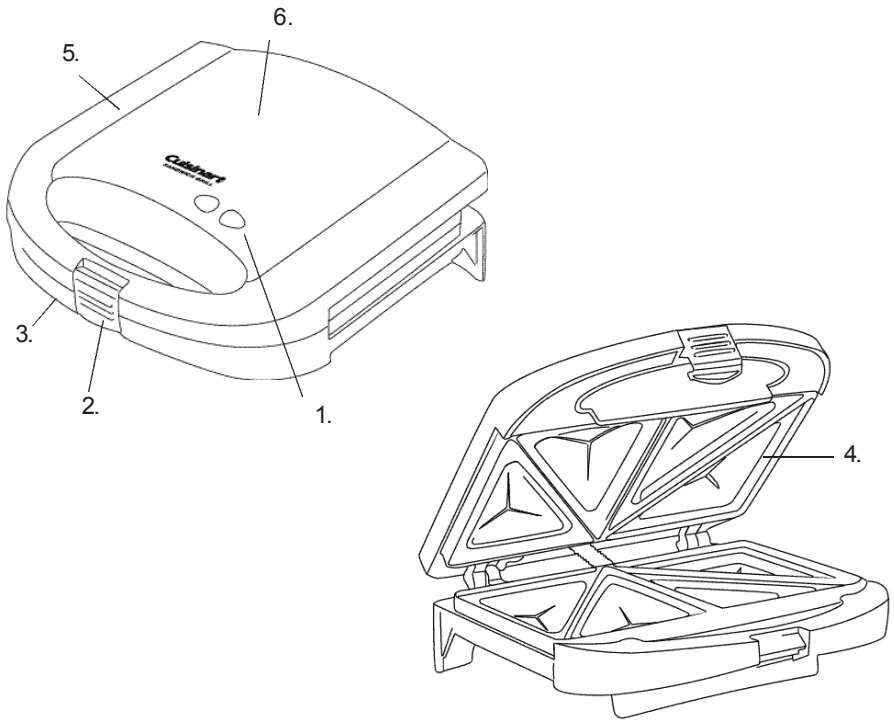
3. Patas de goma
No deja marca en el mostrador, mantiene a la unidad firme.

4. Placas antihaderentes
Limpie después de cada uso.

5. Apariencia en cromo pulido

6. Almacenamiento del cable
Pestañas al rededor de la base para el fácil almacenamiento del cable.

Nota: Las placas han sido tratadas con una cubierta antiadherente especial. Antes de el primer uso, sugerimos rociarlas con aceite en aerosol. Si usa aceite convencional, aplique con una servilleta o una brocha suave. Usted puede repetir este proceso antes de cada uso.



CONSEJOS

Precaliente la sandwichera completamente antes de usar. Para una preparación rápida de emparedados y bocadillos, precalientela mientras prepara los alimentos que van a ser colocados en la sandwichera.

Cierre la tapa mientras se calienta. Cuando prepare más de un tipo de emparedado, mantenga cerrada la tapa para mantenerla caliente. Usted puede usar una variedad de panes con excelentes resultados. Los panes de grueso estandard (aproximadamente 1,30 cm). Son los mejores para sandwiches, mientras que panes más gruesos (aproximadamente1,54 cm) son recomendados para tostadas francesas.

Para mejores resultados, le recomendamos que el pan sea lo mas cercano posible a la medida de las placas de la sandwichera (12,7 x 11,43 cm). El pan puede ser recortado a la medida necesaria antes de cocinar. Las rebanadas de pan pueden ser cortadas de una pieza de pan entero.

Mantequilla, margarina y aceite de oliva son recomendadas para recubrir la parte exterior del pan cuando se hacen sandwiches. Las versiones “light” de margarinas no son recomendadas porque no soportan el calor.

Mantenga la margarina o mantequilla a temperatura ambiente cuando la va a untar en el pan o derritala y aplíquela con una brocha suave.

Para mejores resultados, a algunos ingredientes, tales como rodajas de tomates, frutas, pepinillos, etc., se les debe quitar el exceso de agua con una toalla de papel. Salsas, como la de tomate o salsas en general deben ser escurridas en un filtro de café para remover el exceso de agua.

Utilice vegetales restantes o descongelados bien escurridos.

Los panes de textura firme producirán sandwiches más crujientes que los panes con texturas suaves.

Utilice una espátula resistente al calor de plástico o madera para retirar los alimentos de la sandwichera. Evite usar utensilios de metal ya que pueden dañar la cubierta antihaderente.

Para mejores resultados, permita que los sandwiches calientes reposen por 2 o 3 minutos antes de cortar y servir. El relleno estará my caliente y de esta maneraavitará que se salga por los lados.

Desconecte la sandwichera y permita que se enfríe por completo con la tapa abierta antes de limpiar. Cuando se enfríe retire las migajas de la sandwichera con una brocha suave, despues limpie suavemente con un trapo húmedo.